



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA
CATARINA

Aprovação do curso e Autorização da oferta
PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC BARTENDER

Parte 1

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: Florianópolis-Continente

CNPJ	11.402.887/0004-03
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Florianópolis-Continente
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Rua 14 de Julho, 150, Bairro: Coqueiros
Cidade/UF/CEP	Florianópolis, Santa Catarina, CEP:88075-010
Telefone/Fax	(48) 3271-1418/(48)3271-1416

2 Departamento: DEPE-CTE

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

3 Nome do responsável pelo projeto: Jane Parisenti

4 Contatos: 3877-8430 e 8842-0144 - janeparisenti@ifsc.edu.br

Parte 2

DADOS DO CURSO

5 Nome do curso: Bartender

6 Eixo tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

7 Forma de oferta: PRONATEC e REGULAR

8 Modalidade: Presencial

9 Carga horária total: 200h

PERFIL DO CURSO

10 Justificativa do curso: O curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina. O presente projeto se justifica por atender aos anseios da sociedade e permitir melhores condições de acesso ao trabalho e à geração de emprego e renda. A modalidade de curso Formação Inicial e Continuada – FIC – mostra-se como um caminho concreto para tornar o potencial trabalhador apto a executar habilidades práticas específicas ou qualificar o trabalhador que já atua na área e que desenvolveu habilidades para o exercício profissional de maneira empírica, a partir de experiência própria, e por meio de tentativa e erro. O FIC Bartender oferece um amplo mercado de trabalho na área de alimentos e bebidas, qualificando o profissional para a função específica de Bartender ou melhorando a qualificação de outros profissionais do setor como Garçons, Auxiliares de cozinha e Baristas.

11 Objetivos do curso:

Capacitar o indivíduo para Recepcionar o cliente, criar, preparar e servir bebidas, conforme a solicitação dos clientes. Controlar o estoque de bebidas e zelar pela limpeza e organização do bar.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

12 Competências gerais:

O egresso do curso é o profissional capaz de:

- Organizar a *mise en place* do bar;
- Auxiliar no controle de estoque e compras dos insumos utilizados no bar;
- Preparar os coquetéis relacionados na carta de bebidas do estabelecimento;
- Aplicar as técnicas higiênico-sanitárias, na manipulação de alimentos e bebidas, nos equipamentos e utensílios, no ambiente de trabalho e na higiene pessoal;
- Comunicar-se de forma adequada no ambiente de trabalho;
- Relacionar-se de forma cordial com os colegas de trabalho e clientes;
- Construir uma convivência responsável com as bebidas alcoólicas;
- Identificar e aplicar, práticas que minimizam os impactos sobre o meio, ambiente nos serviços de alimentos e bebidas.

13 Áreas de atuação do egresso: Bares, restaurantes, hotéis, casas noturnas e eventos.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

14 Matriz curricular:

Unidade Curricular	CH
Fundamentos em bebidas	48
Coquetelaria	64
A arte de servir	36
Fundamentos da administração de estoque	18
Higiene e manipulação de alimentos e bebidas	16
Responsabilidade ambiental	18
Total	200 horas

15 Componentes curriculares:

Unidade curricular: Fundamentos em Bebidas
Carga Horária: 48 horas
Competências: Identificar os diferentes tipos de bebidas e seus usos.
Habilidades: Utilizar as bebidas em coquetelaria.

Servir os diferentes tipos bebidas. Atender ao cliente.
Conhecimentos: Bebidas não alcoólicas Processo de fermentação. Bebidas fermentadas Processo de destilação. Bebidas destiladas Bebidas compostas Técnicas de serviço das diferentes bebidas
Referências: Básica CÂMARA, Marcelo. Cachaça . Prazer Brasileiro. Rio de Janeiro: MauadX, 2004. DAVIES. Carlos Alberto. Alimentos e Bebidas . Caxias do Sul: Educs, 2010. JUYAN, Brian K. Manual de bebidas . Vendas e serviços. Trad. MEDEIROS, Jacqueline. Mem Martins: CETOP, 1994. HAMPSON, Tim (org.). O Livro da Cerveja . Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009 LIONEL, Maitre. Restaurante: técnicas de serviço - 3ª edição- Caxias do Sul: Educs, 1990. LONA. Adolfo Alberto. Vinhos e espumantes : degustação, elaboração e serviço. Porto Alegre: AGE, 2009. MORADO, Ronaldo. Larousse da cerveja . São Paulo: Larousse do Brasil, 2009. VALE, Jason. O mestre dos sucos: mais de 100 deliciosas receitas de sucos e vitaminas . São Paulo: Larousse do Brasil, 2008. Complementar ALBANO, Marques, J. Manual de restaurante e bar . Rio de Janeiro : Thex, 2002. GAUNTNER, John. Saquê para Iniciantes e Iniciados : um guia para analisar, degustar, comprar e preparar drinques com a bebida mais famosa do Japão. São Paulo: JBC, 2007. KORDICH, Jay. O poder dos sucos . São Paulo: Círculo do Livro, 1997. PIRES Milton. O mundo do whisky na dose certa . Teresópolis: Novas Idéias, 2008. STANDAGE, Tom. História do mundo em 6 copos . Rio de Janeiro: Zahar, 2005

Unidade curricular: Coquetelaria
Carga Horária: 64 horas
Competências: Preparar, comercializar e servir os coquetéis constantes na carta do restaurante ou bar.
Habilidades: Desenvolver as técnicas de elaboração de coquetéis. Elaborar os principais coquetéis internacionais.
Conhecimentos: História da coquetelaria Técnicas de elaboração de coquetéis Coquetéis clássicos da International Bartenders Association (IBA) Regras do campeonato de coquetelaria da IBA
Referências: Básica Coquetéis: mais de 200 receitas para os melhores coquetéis! São Paulo: Marco Zero,

2011.
 LOBO, Luiz **Coquetéis**. São Paulo: Globo, 2005.
Complementar
 SENAC. **Barman : perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. Rio de Janeiro: Senac, 2009.
1210 Coquetéis Essenciais: Um Brinde aos Drinks Inesquecíveis. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2011.

Unidade curricular: A Arte de Servir	
Carga Horária: 36 horas	
Competências: Vender produtos e serviços do restaurante e bar; Operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas em cambuza, bar e sala de restaurante.	
Habilidades: Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente; Atender ao cliente.	
Conhecimentos: Hospitalidade no setor de restauração Tipologia de restaurantes Tipo de serviços Técnicas de vendas Cargos e funções Solicitações e controles	
Referências: Básicas WALKER, John R. LUNDBERG, Donald E. O Restaurante: conceito e operação - 3ª edição- Porto Alegre: Bookman, 2003. INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes, destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes - São Paulo, Rocca, 2004 . LIONEL, Maître. Restaurante: técnicas de serviço - 3ª edição- Caxias do Sul: Educ, 1990. Complementares ALBANO, Marques, J. Manual de restaurante e bar . Rio de Janeiro : Thex, 2002. Complementar: MARQUES, J. Albano. Manual de Restaurante e Bar 1. ed.- Rio de Janeiro: Thex Ed. 2002. POULAIN, Jean-Pierre; NEIRINCK, Edmond. Histoire de La Cuisine et des Cuisiniers: technique culinaires et pratiques de table, en France, du Moyenne nos jours . Paris: Delagravetion, 2004.	

Unidade curricular: Fundamentos da administração de estoque
Carga Horária: 18h
Competências:

Auxiliar na administração do estoque e nas compras referentes ao bar
Habilidades: Controlar o estoque de bebidas Inventariar o estoque de bebidas e utensílios do bar Identificar as necessidades de compra do bar Realizar a solicitação de compras dos insumos utilizados no bar Conhecer os documentos e ferramentas de controle, utilizados no bar
Conhecimentos: Processos de alimentos e bebidas Administração de materiais: Compras, recebimento, estocagem, venda e contabilização Documentação do processo de estocagem; Ficha de estoque, requisição de mercadoria e inventário periódico Recebimento de mercadoria Classificação ABC de materiais Dimensionamento de estoque: Estoque mínimo, estoque máximo e ponto de pedido
Bibliografia: Básica FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes . São Paulo: Senac, 2009. MAGNEE, Henri. Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes . São Paulo: Varela, 2005. Complementar: BRAGA, Roberto M.M. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro . São Paulo: Editora Senac, 2008.

Unidade curricular: Higiene e manipulação de alimentos e bebidas
Carga Horária: 16h
Competências: Aplicar as técnicas higiênicas sanitárias, na manipulação de alimentos e bebidas, nos equipamentos e utensílios, no ambiente de trabalho e na higiene pessoal;
Habilidades: Aplicar corretamente as Boas Práticas para Serviços de alimentação: princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e bebidas
Conhecimentos: Noções de higiene pessoal; Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios; Reconhecer os principais perigos em alimentos; Noções de microbiologia básica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos; Utilizar e higienizar adequadamente os utensílios e equipamentos; Utilizar as Boas Práticas para Serviços de alimentação.
Referências: Básica 1 SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos . 6ª

edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.

2 BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Portaria nº. 1428 de 23/11/93**. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.

3 BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.

SANTA CATARINA. DECRETO ESTADUAL N°. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987.

Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas.

Complementar:

ABERC. Associação Brasileira das Empresas de Refeição Coletiva. **Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeições para Coletividades**. 9 ed., 2009, 221p.

FRANCO, B.D.G.M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182p.

LACASSE, D. **Introdução a microbiologia alimentar**. Lisboa: Instituto Piaget, 1995.

Unidade curricular: Responsabilidade Ambiental

Carga Horária: 18h

Competências:

Identificar e aplicar nos serviços de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente.

Habilidades:

Identificar e aplicar no serviço de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas; Aplicar os princípios de Desenvolvimento Sustentável no setor de alimentos e bebidas; Separar e destinar adequadamente os resíduos.

Conhecimentos:

Água: Meio ambiente e Saúde.

Consumo Consciente

Gestão de Resíduos sólidos

Bibliografia:

Básica

GIACOMINI FILHO, G. **Meio ambiente & Consumismo**. São Paulo: Senac, 2008.

MANO, E.B.; PACHECO, E.B.; BONELLI, C.M.C. Meio Ambiente, Poluição e Reciclagem. Edgard Blucher, 2005.

RODRIGUES, F. L. Lixo - De onde vem para onde vai? Moderna, 2003.

Complementar:

GONÇALVES, P. **A reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos**. Rio de Janeiro: DP&A: Fase, 2003. 182p.

DIAS, G. F. **Educação e gestão ambiental**. Gaia, 2006. 118p.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

16 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

Neste curso, as avaliações acontecerão baseadas nos seguintes princípios:

- A avaliação será diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação escrita individual, trabalhos em duplas, colaboração e cooperação com colegas e professores;
- A avaliação se dará durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

De acordo com a OD da Campus Florianópolis-Continente, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Suas funções primordiais são:

- Obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte;
- Analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.
- Estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências. Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem

tomadas de decisões.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

E - Excelente;
P - Proficiente;
S - Suficiente;
I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do módulo/fase, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura:

A (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;
NA (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na Unidade Curricular. As avaliações coletivas ocorrerão em Encontros de Avaliação (Conselhos de Classe) envolvendo os professores, coordenadores e os profissionais do Núcleo Pedagógico.

Um conjunto de atitudes será considerado na avaliação do desempenhos dos alunos:

- Agir com postura profissional;
- Envolver-se na solução de problemas;
- Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências);
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Ser assíduo nas atividades propostas;
- Ser pontual nas atividades propostas.

17 Metodologia:

A prática pedagógica deste curso orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pela Organização Didática (OD) do Campus Continente.

O Campus Florianópolis-Continente do IFSC tem desenvolvido uma política

de formação permanente para seus educadores, visando a qualificação e envolvimento desses com o PPI. Dessa forma, considera-se de fundamental importância a integração dos educadores por meio de reuniões periódicas.

A elaboração do currículo por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento. Nessa construção de novos saberes, a escola constitui-se em um espaço onde professores e alunos são sujeitos de uma relação crítica e criadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, não a partir das características e dificuldades do aluno.

As estratégias de ensino adotadas incluem atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, aulas práticas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos, dentre outros. Além das visitas técnicas/culturais pedagógicas, levantamento de problemas e busca de soluções no contexto da área de trabalho.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

18 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

ESPAÇOS	DETALHAMENTO
Sala de aula	A sala de aula deve conter: carteiras para os alunos, mesa e cadeira para professor, quadro-branco, pincel e apagador, recursos audiovisuais de qualidade, computador, armário com dicionários, livros, revistas, materiais informativos (como folders e panfletos), mapas, quadros ilustrativos e jogos, nos idiomas espanhol e inglês, bem como outros materiais em quantidade suficiente para uso coletivo da turma, como tesouras, colas, pincéis coloridos. O ideal é que haja uma sala de aula exclusiva para a oferta de cada idioma.
Laboratório de bebidas	Com utensílios e equipamentos próprios do setor como copos diversos, coqueteleira, talheres, facas, tábua de corte, geladeira e máquina de gelo.
Laboratório de informática	Equipado com um computador conectado à internet para cada aluno.

Biblioteca	Equipada com livros de literatura, dicionários, gramáticas e livros didáticos nos idiomas espanhol e inglês.
Laboratório de restaurante	Equipado com mesas, cadeiras e utensílios de mesa.

Parte 3

19 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus: O curso pode ser a porta de entrada do trabalhador para posteriormente fazer um curso técnico, PROEJA ou superior na área de Gastronomia ou Hotelaria. Também destaca-se por ser uma formação complementar aos alunos que já cursam nossos cursos técnicos e superiores, aumentando a qualificação específica na área de bebidas.

20 Frequencia da oferta: Conforme demanda

21 Periodicidade das aulas: 3-5 vezes na semana

22 Local das aulas: Campus Florianópolis-Continente.

23 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas: Conforme demanda e disponibilidade de professores e espaço físico.

24 Público-alvo na cidade/região:

PRONATEC: Este curso atenderá o Público previsto na Lei 12 513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

Oferta regular: Trabalhadores da área de alimentos e bebidas, bem como demais trabalhadores que desejam ampliar sua formação e área de atuação.

25 Pré-requisito de acesso ao curso: Ensino Fundamental completo e idade mínima de 18 anos

26 Forma de ingresso:

PRONATEC: O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

Oferta Regular: Sorteio

27 Corpo docente que irá atuar no curso:

PRONATEC: Os profissionais serão selecionados através de edital público.

Unidade curricular	Docente
A arte de servir	1 docente - Graduação em Hotelaria; ou Turismo; ou Engenharia de Alimentos; ou Gastronomia; ou Nutrição; ou Farmácia: Tecnologia de Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria; ou Curso Superior de Tecnologia em Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos; preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Fundamentos em bebidas e Coquetelaria	1 docente - Graduação em Hotelaria; ou Turismo; ou Engenharia de Alimentos; ou Gastronomia; ou Nutrição; ou Farmácia: Tecnologia de Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria; ou Curso Superior de Tecnologia em Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Enologia; ou Curso Superior de Tecnologia em Viticultura, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Higiene e manipulação de alimentos	1 docente - Graduação em Nutrição, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Fundamentos da administração de estoque	1 docente – Graduação em administração
Educação Ambiental	1 docente - Graduação em Biologia, Engenharia Sanitária, Engenharia Ambiental, Geografia,

	preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
--	--

Oferta regular:

Unidade curricular	Docente
A arte de servir	Cassiano Borges da Fonseca, Flávia B. Losso, Donato Heusser, Rafael Matys Costa.
Fundamentos em bebidas e Coquetelaria	Jucélio de Medeiros, Wilton Cordeiro
Higiene e manipulação de alimentos	Andreia Garetta, Emilaura Alves, Elinete de Lima, Emannelle F. Marcos, Jane Parisenti
Fundamentos da administração de estoque	Pedro Raymundo, Jaqueline Cardoso
Educação Ambiental	Luiz Otávio Cabral, Gladis T. Slonski, Liz Ribas